
DOMAINE PIERRE LATINE

HOFFMANN - GEX
YVORNE

«CLOS DE PLANNAVY»

VINIFICATION

Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont triés à la vigne.

Les grappes bien lignifiées, sont utilisées en grappes entières.

Après éraflage, le foulage suit une petite macération à froid pendant quelques jours. Températures de fermentation limitées à 28-29°C, cuvaison longue (en moyenne 3-4 semaines). L'élevage se déroule en barriques de chêne français (50% neufs) pendant environ 12 mois.

En fin d'élevage le fût et les cuves sont assemblés. La mise en bouteille se fait après une filtration légère

Volume > 75cl ou 37.5cl

Alcool > 13.5%

NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin à la fois rond et croquant avec des notes de fraise fraîches et mûres, canneberges et framboises. L'acidité est élevée apportant de fraîcheur. Les tannins sont fins, souples poudrés sans apporter trop de volume ni de corps à ce vin qui reste frais et souple avec un corps moyen.

CÉPAGE

Pinot Noir âge moyen de 35 ans - taille longue (Guyot)

ARÔME - CLÉS

